



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 218

Im Ofen gebackene Miesmuscheln mit Chesapeake Seasoning



15 Minuten



15 Minuten



30 Minuten

Zutaten für 2 Personen

500 g Miesmuscheln

2 EL Butter, zerlassen

 2 EL Olivenöl

3 EL Parmesan, gerieben

4 EL Petersilie, gehackt

3 Knoblauchzehen, gehackt

 1 EL Bio Chesapeake

Seasoning

Rezept

Die Muscheln gründlich säubern. Anschließend mit Wasser in einem großen Topf zugedeckt dämpfen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Abgießen und jeweils die obere Schale entfernen, dabei die geschlossenen Muscheln wegwerfen. In einer Auflaufform oder auf einem Backblech dicht nebeneinander setzen. Den Backofen mit Grillfunktion auf höchster Stufe vorheizen. In einer Schüssel die Butter mit Olivenöl, Chesapeake, Parmesan, Petersilie und Knoblauch vermengen. Auf jede Muschel ein kleines Häufchen dieser Käsemischung geben. Für 3-4 Minuten im Backofen grillen, bis die Muscheln brutzeln und goldgelb sind. Dazu passen Weißbrot und Zitronenspalten.

Guten Appetit!